

Une seule soirée, deux univers, un terrain d'expression commun : le végétal.

La Joie, la table sri-lankaise de Minod Dilakshan et Flo Ciccoli, qui a fait courir le tout Paris depuis son ouverture il y a quelques mois, investit le bistrot végétal d'Alice Tuyet, Faubourg Daimant, pour un dîner unique en deux services.

Au programme, une carte qui réunit les classiques iconiques du Faubourg Daimant comme les Croquettes Cochonnes et des assiettes de partage sri-lankaises aux mille et une saveurs, (re)pensées en version végétale spécialement pour l'occasion.

Hopper escorté de mango chutney, pol & seeni sambol, wattakka, kalupol et murukku, suivi d'une déclinaison de currys : lentilles aux épinards et crispy chilli, ou version pleurotes, papadam et pickles d'oignons.

Pour finir en douceur, une panna cotta mangue au délicieux goût d'ailleurs.

*" La Joie est mon dernier et énorme coup de cœur à Paris : des goûts et des saveurs que je n'avais jamais rencontrés ailleurs. C'était donc tout naturel d'inviter Minod et Flo pour une soirée exceptionnelle et unique chez Faubourg Daimant." Alice Tuyet*

*" I'm thrilled to bring a more plant-based touch to my cooking and explore a new universe for one night. Sri Lankan cuisine is already a great playground for vegetables, this is the chance to unlock its full potential." Minod, chef de La Joie*

Attention, places très limitées !

Informations pratiques

Faubourg Daimant x La Joie

One night. One dinner.

20, rue du Faubourg Poissonnière, 75010 Paris

Dîner en deux services — mardi 5 novembre 2025